

Nougat de chèvre 8 couverts



DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ	PRIX	DÉROULEMENT
BASE				<p>Base :</p> <p>Mettre à égoutter la veille la faisselle de chèvre dans un torchon et bien presser.</p>
Faisselle de chèvre Sel, poivre, piment, paprika	Kg Pm	0,500 Pm		
GARNITURE				<p>Garniture:</p> <p>Torréfier les noisettes au four, blanchir les pistaches et couper les abricots en dés.</p>
Abricots secs Noisettes émondées Pistache	Kg kg Kg	0,100 0,050 0,050		
CRÈME				
Crème liquide Gélatine feuille	Kg Pce	0,010 3		<p>Crème gélifiée :</p> <p>Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, porter la crème à ébullition et ajouter la gélatine, faire fondre</p>
ACCOMPAGNEMENT				<p>Finition:</p> <p>Mélanger tous les ingrédients ensemble, bien assaisonner et mouler soit dans un moule ou en petites portions qui seront démoulées. Réserver au frais</p>
Jeunes pousses de salade Huile d'olive Vinaigre Confit de figues	Kg L L Kg	0,175 0,05 0,015 0,100		
Notes personnelle :				<p>Dressage :</p> <p>Démouler les nougats et servir en assiette avec les jeunes pousses de salade assaisonnées, décorer avec du confit de figue et reste de fruits secs.</p>